

ĐỀ CƯƠNG HỌC PHẦN TỔNG QUÁT

1. THÔNG TIN TỔNG QUÁT

Tên học phần (tiếng Việt): Quản lý chất lượng và cải tiến

Tên học phần (tiếng Anh): Quality management and improvement

Mã học phần: 0101003829

Mã tự quản: 05200140

Thuộc khối kiến thức: Kiến thức ngành chính

Loại học phần: Bắt buộc

Đơn vị phụ trách: Bộ môn Quản lý chất lượng và an toàn thực phẩm– Khoa Công nghệ thực phẩm

Số tín chỉ: 2(2,0)

Phân bố thời gian:

– Số tiết lý thuyết : 30 tiết

– Số tiết thí nghiệm/Thực hành (TN/TH) : 00 tiết

– Số giờ tự học : 60 giờ

Điều kiện tham gia học tập học phần:

– Học phần tiên quyết: Không có

– Học phần học trước: Công nghệ chế biến thực phẩm (05200121)

– Học phần song hành: Không có

2. THÔNG TIN GIẢNG VIÊN

STT [1]	Họ và tên [2]	Email [3]	Đơn vị công tác [4]
1.	ThS. Nguyễn Thị Thảo Minh	minhntt@hufi.edu.vn	Khoa Công nghệ Thực phẩm - HUFİ
2.	ThS. Dương Hoàng Kiệt	kietdh@hufi.edu.vn	Trung tâm Quản lý chất lượng - HUFİ
3.	TS. Lê Thị Linh Giang	giangltl@hufi.edu.vn	Trung tâm Quản lý chất lượng - HUFİ

3. MÔ TẢ HỌC PHẦN

Học phần hướng dẫn cho người học các kiến thức cơ bản về tầm quan trọng, các nguyên tắc và nền tảng, các phương thức và các công cụ trong quản lý và cải tiến chất lượng. Trên cơ sở đó, người học được thực hiện thành thạo việc phân tích các yêu cầu trong xây dựng hệ thống quản lý chất lượng (QLCL) và đánh giá nội bộ hệ thống QLCL. Đồng thời người học được thực hành trên một số tình huống cụ thể để xây dựng hệ thống quản lý chất lượng theo ISO 9001 phiên bản hiện hành. Từ đó, người học tự thiết lập được kế hoạch, hợp tác làm việc nhóm trong quá trình xây dựng hệ thống QLCL và cải tiến.

4. MỤC TIÊU HỌC PHẦN

Mục tiêu [1]	Mô tả mục tiêu [2]	Chuẩn đầu ra của Chương trình đào tạo [3]	Trình độ năng lực [4]
G1	Phân tích được các hệ thống QLCL theo ISO 9000, TQM, Kaizen, 5S và có khả năng lập kế hoạch xây dựng hệ thống QLCL	PLO1.4, PLO4	4
G2	Nhận xét được xu hướng thị trường và bối cảnh xã hội ảnh hưởng đến các hoạt động đảm bảo chất lượng, thành thạo việc tự cập nhật tài liệu và tuân thủ thực trong xử lý một số tình huống thực tế xây dựng hệ thống QLCL và cải tiến	PLO6.1, PLO6.3 PLO7.1, PLO 12.1	4
G3	Độc lập trong xử lý tình huống, hợp tác trong làm việc nhóm, thành thạo kỹ năng tự bảo vệ ý kiến cá nhân khi thảo luận. sắp xếp kế hoạch, tổ chức công việc nhóm và đánh giá kết quả khi học tập nhóm.	PLO12.2 PLO9.1, PLO9.2, PLO14.3 PLO15.1,PLO15.2	4
G4	Thành thạo kỹ năng trình bày bằng văn bản và lời nói	PLO10.1, PLO10.2	4

5. CHUẨN ĐẦU RA HỌC PHẦN

Chuẩn đầu ra (CDR) chi tiết của học phần (*) như sau:

Mục tiêu học phần [1]	CDR học phần [2]	Mô tả chuẩn đầu ra [3]	Trình độ năng lực [4]
G1	CLO1.1	Phân tích chất lượng và các nguyên tắc QLCL, hệ thống QLCL (ISO 9000, TQM, Kaizen, 5S) và lập kế hoạch đánh giá nội bộ hệ thống QLCL	4
	CLO1.2	Phân tích, lập luận, đề xuất giải quyết được các vấn đề trong quá trình xây dựng hệ thống QLCL và cải tiến	4
	CLO1.3	Tuân thủ, thực hiện chính xác các yêu cầu bắt buộc theo tiêu chuẩn ISO 9001 về hệ thống QLCL	4
G2	CLO2.1	Chủ động, thành thạo việc tìm kiếm, đọc và tổng hợp các tài liệu và các tiêu chuẩn liên quan hỗ trợ việc xây dựng và áp dụng hiệu quả hệ thống QLCL	4
	CLO2.2	Giải thích được xu hướng QLCL và cải tiến trong thực tế sản xuất	3
	CLO2.3	Thực hiện tuân thủ việc phân tích các yêu cầu trong việc xây dựng hệ thống QLCL và xây dựng quy trình đánh giá nội bộ hệ thống QLCL	3
G3	CLO3.1	Độc lập trong xử lý tình huống, hợp tác trong làm việc nhóm, thành thạo kỹ năng tự bảo vệ ý kiến cá nhân khi thảo luận. sắp xếp kế hoạch, tổ chức công việc nhóm và đánh giá kết quả khi học tập nhóm	3

Mục tiêu học phần [1]	CDR học phần [2]	Mô tả chuẩn đầu ra [3]	Trình độ năng lực [4]
G4	CLO4.1	Thành thạo kỹ năng trình bày bằng văn bản	4
	CLO4.2	Thành thạo kỹ năng trình bày bằng lời nói	4

(*). Các CDR học phần được xây dựng dựa trên việc tham khảo các CDR cần thiết cho sinh viên tốt nghiệp ngành Công nghệ thực phẩm theo Chuẩn IFT – Viện Công nghệ thực phẩm (Hoa Kỳ).

6. NỘI DUNG HỌC PHẦN

6.1. Phân bố thời gian tổng quát

STT	Tên chương/bài	CDR đáp ứng	Phân bố thời gian (tiết/giờ)		
			Lý thuyết	TN/TH	Tự học
1.	Chương 1. Mở đầu về QLCL	CLO1.1, CLO2.1, CLO3.1	2	0	4
2.	Chương 2. Các hệ thống quản lý và cải tiến chất lượng	CLO1.1, 1.2,1.3, CLO2.1, 2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO4.1,4.2	16	0	32
3.	Chương 3. Các công cụ quản lý và cải tiến chất lượng	CLO1.1, 1.2,1.3, CLO2.1, 2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO4.1,4.2	12	0	24
Tổng			30	0	60

6.2. Nội dung chi tiết của học phần

Giới thiệu học phần

Chương 1. Mở đầu về QLCL

- 1.1. Khái niệm
- 1.2. Các yếu tố ảnh hưởng đến chất lượng
- 1.3. Chi phí chất lượng
- 1.4. Một số phương thức QLCL

Chương 2. Các hệ thống quản lý và cải tiến chất lượng

- 2.1. Tổng quan về ISO 9000
- 2.2. ISO 9000 – Cơ sở và từ vựng
- 2.3. ISO 9001 – Các yêu cầu
- 2.4. ISO 9004 - Hướng dẫn cải tiến hệ thống QLCL
- 2.5. Hướng dẫn đánh giá nội bộ
- 2.6. QLCL theo TQM

Chương 3. Các công cụ quản lý và cải tiến chất lượng

- 3.1. KAIZEN (quan điểm, nội dung, thực hiện, lợi ích)
- 3.2. 5S (quan điểm, nội dung, thực hiện, lợi ích)
- 3.3. Nhóm chất lượng
- 3.4. Đối sánh Benchmarking
- 3.5. Sản xuất đúng lúc JIT
- 3.6. Sản xuất tinh gọn LEAN
- 3.7. Six-sigma

7. ĐÁNH GIÁ HỌC PHẦN

- Thang điểm đánh giá: 10/10
- Kế hoạch đánh giá học phần cụ thể như sau:

Hình thức đánh giá [1]	Thời điểm [2]	Chuẩn đầu ra học phần [3]	Tỉ lệ (%) [4]	Rubric sử dụng [5]
Quá trình				
Chuyên cần	Suốt quá trình học	CLO3.1	5%	I.1_05
Thảo luận nhóm	Khi học chương 1, 2, 3	CLO1.1, CLO2.1, CLO3.1	15%	I.2_05
Bài tập nhóm	Khi học chương 2, 3	CLO1.1, 1.2,1.3, CLO2.1, 2.2, CLO2.3, CLO3.1, CLO4.1,4.2	20%	II.0.6
Bài tập cá nhân	Khi học chương 1	CLO1.1, CLO2.1, CLO2.2 CLO4.1,4.2	10%	Theo thang điểm đề bài
Thi cuối kì				
Câu trắc nghiệm trả lời ngắn và bài tập xử lý tình huống	Sau khi kết thúc học phần	CLO1.1, CLO1.2, CLO1.3 CLO2.3, CLO2.4, CLO3.2	50%	Theo thang điểm đề thi

8. NGUỒN HỌC LIỆU

8.1. Sách, giáo trình chính

[1] Bộ môn Đảm bảo chất lượng và An toàn thực phẩm, *Bài giảng QLCL và cải tiến*, Trường Đại học công nghiệp thực phẩm TP.HCM, 2020.

8.2. Tài liệu tham khảo

[1] Nguyễn Quang Toàn, *TQM & ISO 9000*, NXB Thống Kê, 1996;

[2] Nguyễn Quang Toàn, *TQM & ISO 9000 dưới dạng sơ đồ*, NXB Thống Kê, 1996;

[3] Nguyễn Song Bình, Trần Thị Thu Hà, *Quản lý chất lượng toàn diện*, NXB Khoa học kỹ thuật 2006;

[4] Phó Đức Trù, Vũ Thị Hồng Khanh, Phạm Hồng, *Quản lý chất lượng theo ISO 9000*, NXB Khoa học kỹ thuật, 1999;

[5] Inteaz Alli, *Food Quality Assurance- Principles and Practices*, CRC Press LLC, 2004;

[6] <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/fooddefensemitemitigationstrategies/>

9. QUY ĐỊNH CỦA HỌC PHẦN

Sinh viên có nhiệm vụ:

- Tham dự trên 75% giờ học lý thuyết;
- Chủ động lên kế hoạch học tập:
 - + Đọc trước tài liệu do giảng viên cung cấp hoặc yêu cầu;
 - + Ôn tập các nội dung đã học; tự kiểm tra kiến thức bằng cách làm các bài trắc nghiệm kiểm tra hoặc bài tập được cung cấp trên E-classroom.
- Tích cực tham gia các hoạt động thảo luận, vấn đáp trên lớp;
- Hoàn thành đầy đủ, trung thực và sáng tạo các bài tập, tiểu luận theo yêu cầu;
- Dự kiểm tra trên lớp (nếu có) và thi cuối học phần.

10. HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN

- Phạm vi áp dụng: Đề cương này được áp dụng cho chương trình đào tạo trình độ đại học, ngành Công nghệ thực phẩm từ khóa 11DH;

- Giảng viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biên soạn đề cương học phần chi tiết phục vụ giảng dạy;

- Sinh viên: Sử dụng đề cương học phần tổng quát này làm cơ sở để biết các thông tin chi tiết về học phần, từ đó xác định nội dung học tập và chủ động lên kế hoạch học tập phù hợp nhằm đạt được kết quả mong đợi;

- Đề cương học phần tổng quát được ban hành kèm theo chương trình đào tạo và công bố đến các bên liên quan theo quy định.

11. PHÊ DUYỆT

Phê duyệt lần đầu

Phê duyệt bản cập nhật lần thứ:

Ngày phê duyệt: 28/08/2020

Trưởng khoa

Trưởng bộ môn

Chủ nhiệm học phần

Lê Nguyễn Đoàn Duy

Nguyễn Thị Thảo Minh

Nguyễn Thị Thảo Minh